



**CONSORZIO PER LA RICERCA NEL SETTORE LATTIERO CASEARIO E DELL'AGROALIMENTARE**

SEDE LEGALE E SEDE FORMATIVA: S.P. 25 RAGUSA MARE KM 5 – 97100 RAGUSA RG

**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2022**

MISURA 16 - COOPERAZIONE

**SOTTOMISURA 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura”**

**BANDO SELEZIONE SCUOLA DI MARKETING E STAGIONATURA**

*(D.D.S. n. 4078 /2024 del 13/06/2024)*

**Tradizione e Neuroscienza: Applicazione Tecniche di Neuromarketing per la conoscenza dei comportamenti dei consumatori e strategie di Comunicazione e Marketing per le Produzioni Casearie Tradizionali Siciliane (PCTS)**

**N. Domanda 24250132438 CUP G51J23000360009**

**REGIONE SICILIANA – ASSESSORATO REGIONALE AGRICOLTURA SVILUPPO RURALE E PESCA  
MEDITERRANEA – DIPARTIMENTO REGIONALE AGRICOLTURA/SERVIZIO 5 –**

**Ricerca, assistenza tecnica, divulgazione agricola e altri servizi alle aziende**

Il CoRFiLaC, nell’ambito del Progetto **“Tradizione e Neuroscienza: Applicazione Tecniche di Neuromarketing per la conoscenza dei comportamenti dei consumatori e strategie di Comunicazione e Marketing per le Produzioni Casearie Tradizionali Siciliane (PCTS) – PSR 2014-2022 mis. 16.1**, con il presente bando, intende selezionare i beneficiari di un corso di formazione (Scuola di Marketing e stagionatura), che si pone l’obiettivo di formare Giovani e Donne del Mondo Rurale e non solo, che vogliono acquisire nuovi mestieri nei settori della commercializzazione e/o della comunicazione e marketing per la

valorizzazione delle produzioni tradizionali ecosostenibili, espressioni di una cultura casearia territoriale secolare.

## **ART. 1 FINALITA' DELL'INTERVENTO**

Obiettivo del progetto **PCTS** è sviluppare delle azioni innovative che consentano di meglio valorizzare le Produzioni Casearie Tradizionali Siciliane attraverso modelli operativi post-produzione (Stagionatura collettiva, Concentrazione dell'Offerta, Distribuzione Innovativa), rivoluzionando la loro immagine rispettandone l'identità storica e la Civiltà Contadina, con innovative *Branding Identity, Packaging, Spot, Storytelling, Etichette parlanti, Sito Web e-commerce e Social Media Network*. Fondamentale la conoscenza, attraverso le tecniche innovative di neuromarketing, dei comportamenti e delle emozioni dei consumatori finalizzate a mirate strategie di Comunicazione, Promozione e Marketing.

## **Art. 2 INTERVENTI FORMATIVI**

Il corso di formazione sarà realizzato dal CoRFiLaC, in collaborazione con MF Evolution, per giovani e donne che gravitano nel mondo rurale o ad esso fortemente interessati, per lo sviluppo delle conoscenze necessarie alla scelta di adeguate strategie di Marketing per la valorizzazione delle PCTS.

La formazione riguarderà i diversi settori (graphic design, video maker, web design - e-commerce, Traditional Food Influencer e Food Blogger), necessari per la caratterizzazione dell'immagine, la comunicazione, la promozione ed il marketing dei prodotti oggetto del presente progetto.

La formazione, rivolta agli addetti ai lavori, è articolata primariamente in cinque moduli ognuno corredato da un workshop di attività pratica su campo per la definizione e l'attuazione di un percorso formativo.

### **Durata totale della proposta formativa:**

18 giornate formative didattiche suddivise in 5 moduli + 8 giornate dedicate a workshop pratico applicativo.

### **Sede:**

CoRFiLaC S.P. 25 Ragusa-Mare Km 5, 97100 Ragusa; Dipartimento DI3A, Università di Catania; Centro di Stagionatura a Ragusa

### **Numero partecipanti**

Da 6 a 12 allievi

### **Elenco dei moduli in cui si articola la proposta formativa:**

#### **Modulo 1 - Marketing + Workshop**

Come si sviluppa un piano di marketing?

Dalle basi del marketing ai metodi di ricerca, dall'importanza del *target* e delle *personas* all'analisi dei dati e reportistica.

#### **Modulo 2 - Comunicazione + Workshop**

Come comunicare un brand?

il marketing digitale, cos'è un'identità visiva e come costruirla, cosa sono i social e come usarli, come costruire uno storytelling per un brand. Creazione di un piano di comunicazione efficace (digitale e non).

#### **Modulo 3 - Neuromarketing + Workshop**

Rapporto tra marketing tradizionale e neuromarketing, teoria e applicazione dei dispositivi e delle metodologie applicate al neuromarketing, su cosa sono i bias cognitivi e quali sono le tecniche per comunicare al meglio un prodotto sul web.

#### **Modulo 4 - Stagionatura**

La salatura dei formaggi e le diverse metodiche di salatura, la salamoia (caratteristiche, preparazione e manutenzione). Grande attenzione sarà dedicata alla parte pratica, con il prezioso approfondimento di Hervé Mons (uno dei migliori stagionatori francesi), e un focus sull'analisi sensoriale.

#### **Modulo 5 - Internazionalizzazione, Concentrazione dell'offerta e Analisi Di Sbocco verso Nuovi Mercati**

Il percorso formativo, in collaborazione con ConfCooperative, mira a sottolineare l'importanza della cooperazione, legata agli aspetti della concentrazione dell'offerta, al fine di ottenere massa critica in grado di poter presentare i propri prodotti nei mercati più facoltosi e poter spuntare un prezzo più remunerativo.

Un focus sarà dedicato circa l'importanza di accedere a mercati mondiali, dove i prodotti caseari siciliani potrebbero avere un grande valore aggiunto, con il contributo dello Sportello Regionale per l'Internazionalizzazione.

### **Art. 3 DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

Sono destinatari del corso giovani e donne in possesso dei seguenti requisiti:

- esperienze specifiche nel settore di intervento (lattiero caseario);
- diploma di scuola media inferiore e/o superiore ad indirizzo agrario, alberghiero e altri.

Costituirà requisito preferenziale l'eventuale operatività nell'ambito della trasformazione casearia.

### **Art. 4 PUBBLICIZZAZIONE DELL'AVVISO E MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

La domanda di ammissione al corso, può essere presentata in carta semplice sulla base del modello allegato.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Fotocopia del Documento d'Identità;
- Fotocopia del Codice Fiscale;
- Copia del titolo di studio o autocertificazione;
- Curriculum Vitae in formato europeo.

La domanda dovrà pervenire presso la sede del Consorzio per la Ricerca nel settore Lattiero-Caseario e dell'Agroalimentare – S.P. 25 RAGUSA – MARE Km. 5, a mano o a mezzo Raccomandata A/R (non farà fede il timbro postale dell'ufficio accettante) o tramite PEC all'indirizzo [amministrazione@pec.corfilac.it](mailto:amministrazione@pec.corfilac.it) entro le ore 13,00 del giorno 20 dicembre 2024.

### **Art. 5 MODALITÀ DI SELEZIONE**

La selezione sarà effettuata, presso la sede del CoRfiLaC, da una commissione appositamente nominata dall'ente e consisterà nella valutazione dei Curriculum Vitae dei candidati e degli eventuali titoli posseduti. La selezione è volta a rilevare e valutare le competenze di base e settoriali del singolo individuo. Le graduatorie degli idonei alla selezione verranno pubblicate sul sito [www.corfilac.it](http://www.corfilac.it).

#### **Art. 6 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione ai corsi è gratuita.

#### **Art. 7 SEDI ATTIVITA'**

Gli eventi formativi saranno erogati, per la parte teorica, sia in presenza che a distanza (secondo modalità sincrona ed asincrona) presso il CORFILAC – S.P. 25 RAGUSA- MARE Km. 5 97100 RAGUSA (RG)

Gli eventi formativi di carattere pratico e i workshop si terranno presso il Dipartimento Di3A dell'Università di Catania e presso un centro di stagionatura di Ragusa.

#### **Art. 8 CERTIFICAZIONE FINALE**

Alla fine del corso sarà rilasciato agli aventi diritto un Attestato di partecipazione.

#### **Art. 9 CONTATTI ED INFORMAZIONI**

Per informazioni e chiarimenti relativi all'iscrizione contattare:

Dott. Rosario Petriglieri 0932/660418

Dott. Giuseppe Azzaro 0932/660499

Email: [formazione@corfilac.it](mailto:formazione@corfilac.it)

#### **Art. 10 CONTROLLI**

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo dell'Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca mediterranea - Dipartimento Agricoltura e di tutti gli altri organi individuati dalla legge.

Ragusa, lì 15/11/2024

Il Presidente  
Prof.ssa Cinzia Caggia